

## QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA - A.A 2019/2020 STUDENTI FREQUENTANTI

Laurea in Food and Beverage Innovation and Management

A.A.	CDS	Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N.Docenti	Iscritti AD	N. Compil.	% Compil. per Docente	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6	Domanda 7	Domanda 8		Domanda 9	Domanda 10	Domanda 11
									% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	N risp.	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
2019/2020	AM04	1	S1	ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	1	18	16	88,89%	100,00%	62,50%	100,00%	100,00%	93,75%	93,75%	100,00%	11	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S1	EMERGING FOOD TECHNOLOGIES	1	18	12	66,67%	91,67%	100,00%	75,00%	100,00%	91,67%	100,00%	91,67%	9	88,89%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S1	FOOD BIOCHEMISTRY	1	18	18	100,00%	100,00%	100,00%	94,44%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	14	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S1	FOOD POLICY	1	18	15	83,33%	86,67%	100,00%	100,00%	100,00%	93,33%	93,33%	93,33%	14	100,00%	100,00%	100,00%	93,33%
2019/2020	AM04	1	S2	ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	1	18	11	61,11%	90,91%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	90,91%	90,91%	10	100,00%	100,00%	100,00%	90,91%
2019/2020	AM04	1	S2	FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	1	18	13	72,22%	76,92%	61,54%	76,92%	84,62%	100,00%	76,92%	76,92%	13	84,62%	92,31%	84,62%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S2	FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / FRUIT QUALITY CONTROL	1	18	11	61,11%	100,00%	63,64%	100,00%	72,73%	100,00%	90,91%	81,82%	8	87,50%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S2	FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	1	18	12	66,67%	100,00%	91,67%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	9	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	1	S2	GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	1	18	12	66,67%	91,67%	75,00%	91,67%	91,67%	91,67%	83,33%	83,33%	9	88,89%	91,67%	91,67%	91,67%
2019/2020	AM04	2	S1	ENZYMOLGY IN FOOD PROCESSING	1	16	11	68,75%	100,00%	72,73%	100,00%	100,00%	100,00%	90,91%	100,00%	10	90,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S1	MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT	1	16	10	62,50%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	10	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S2	BUDGETING	1	8	6	75,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	6	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S2	CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	1	11	7	63,64%	100,00%	100,00%	100,00%	85,71%	100,00%	100,00%	100,00%	4	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S2	FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / BENEFICIAL MICROBES	1	16	6	37,50%	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%	66,67%	66,67%	83,33%	4	100,00%	83,33%	66,67%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S2	FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / FUNCTIONAL COMPONENTS	1	16	10	62,50%	100,00%	70,00%	100,00%	100,00%	100,00%	90,00%	100,00%	6	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
2019/2020	AM04	2	S2	INSECT PRODUCTS	1	10	8	80,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	8	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Nota esplicitativa

La tabella esprime la valutazione espressa dagli studenti frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni di cui meno del 50% degli studenti hanno formulato un giudizio positivo. Il valore assegnato ad ogni insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più si che no" e "decisamente si") ottenute nelle domande del questionario di seguito riportate:

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Gli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni e altre eventuali attività didattiche sono rispettati? (Nota: In riferimento alle attività del Secondo Ciclo, a causa dell'emergenza Covid-19, si consideri la tempistica di messa a disposizione del materiale didattico Audio/Video.)

Domanda 6: Il docente stimola/motiva l'interesse verso la disciplina?

Domanda 7: Il docente espone gli argomenti in modo chiaro?

Domanda 8: Le attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) sono utili all'apprendimento della materia?

Domanda 9: L'insegnamento è stato svolto in maniera coerente con quanto dichiarato sul sito Web del corso di studio?

Domanda 10: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

Domanda 11: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE DELLA DIDATTICA - A.A 2019/2020 STUDENTI NON FREQUENTANTI

Laurea in Food and Beverage Innovation and Management

A.A.	CDS	Anno Corso	Semestre	Attività Didattica / Modulo valutato	N.Docenti	Iscritti AD	N. Compil.	% Compil. per Docente	Domanda 1	Domanda 2	Domanda 3	Domanda 4	Domanda 5	Domanda 6
									% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)	% (+)
2019/2020	AM04	1	S1	ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES	1	18	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	1	S2	ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY	1	18	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	1	S2	FOOD MARKETING AND MANAGEMENT	1	18	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	1	S2	FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / FRUIT QUALITY CONTROL	1	18	6	33,33%	66,67%	33,33%	83,33%	83,33%	83,33%	66,67%
2019/2020	AM04	1	S2	FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT / POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT	1	18	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	1	S2	GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY	1	18	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	2	S1	ENZYMOLOGY IN FOOD PROCESSING	1	16	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	2	S1	MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT	1	16	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	2	S2	BUDGETING	1	8	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	2	S2	CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA	1	11	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
2019/2020	AM04	2	S2	FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / BENEFICIAL MICROBES	1	16	8	50,00%	75,00%	75,00%	87,50%	50,00%	50,00%	87,50%
2019/2020	AM04	2	S2	FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES / FUNCTIONAL COMPONENTS	1	16	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

Nota esplicitativa

La tabella esprime la valutazione espressa dagli studenti frequentanti per i diversi insegnamenti di cui si compone il Corso di Studio.

In conformità con lo standard qualitativo definito dall'Ateneo, sono evidenziate le valutazioni di cui meno del 50% degli studenti hanno formulato un giudizio positivo. Il valore assegnato ad ogni insegnamento rappresenta la percentuale dei giudizi "positivi" (somma delle risposte "più si che no" e "decisamente si") ottenute nelle domande del questionario di seguito riportate:

Domanda 1: Le conoscenze preliminari possedute sono risultate sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame?

Domanda 2: Il carico di studio dell'insegnamento è proporzionato ai crediti assegnati?

Domanda 3: Il materiale didattico (indicato e disponibile) è adeguato per lo studio della materia?

Domanda 4: Le modalità di esame sono state definite in modo chiaro?

Domanda 5: Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni?

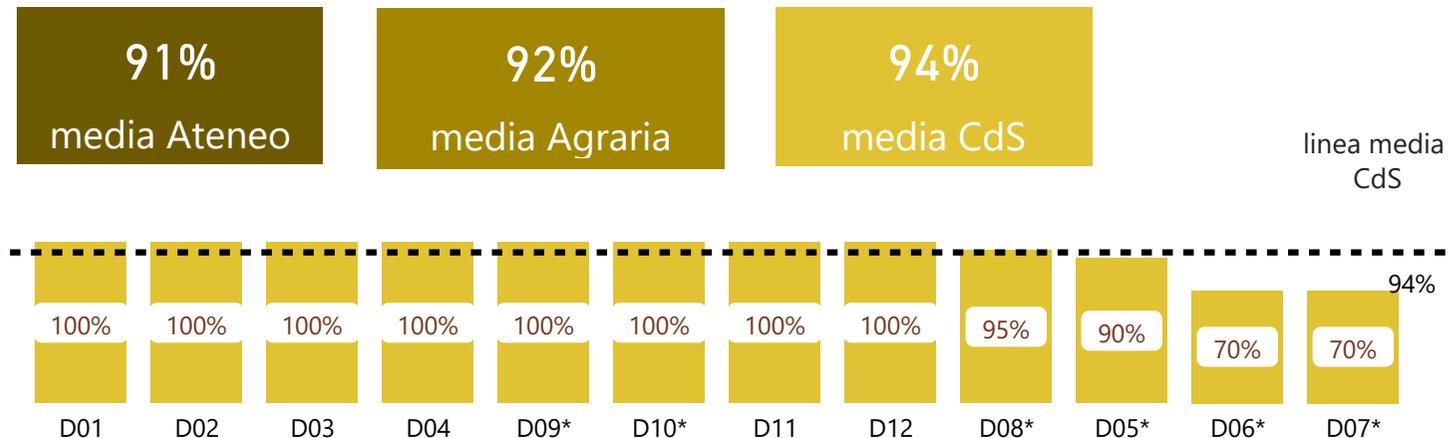
Domanda 6: E' interessato/a agli argomenti trattati nell'insegnamento?

# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 – Parte A

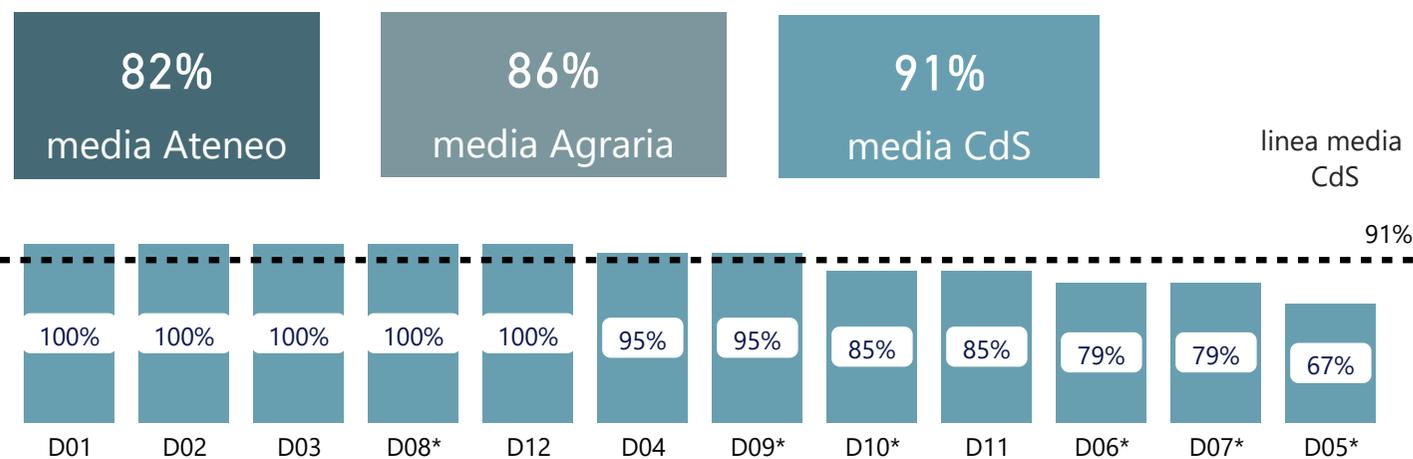
## Studenti Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

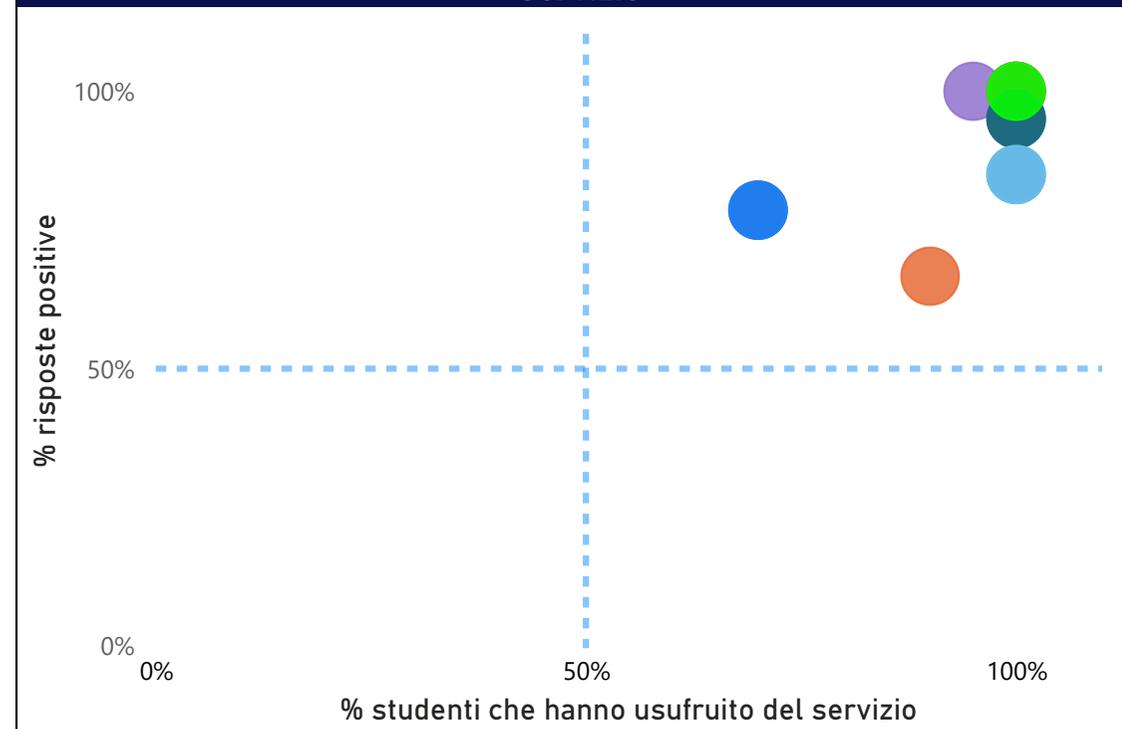
% Studenti che hanno usufruito del servizio sul tot dei compilati



% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha usufruito



Correlazione tra risposte positive e studenti che hanno usufruito del servizio



Legenda quesiti

- D01 carico di studio
- D07\* laboratori
- D02 organizzazione complessiva
- D08\* attrezzature per la didattica
- D03 orario lezioni
- D09\* piattaforme online
- D04 aule didattiche
- D10\* rete wireless
- D05\* aule e spazi studio
- D11 segreteria studenti
- D06\* biblioteche
- D12 soddisfazione complessiva

\*= Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"

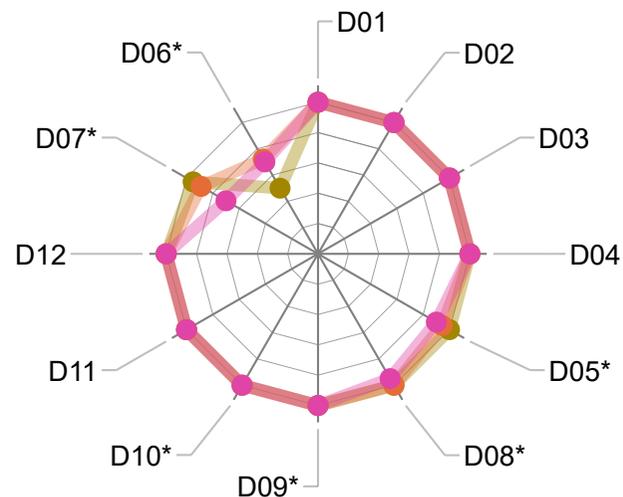
# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE "Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto" Scheda 2 – Parte A

## Studenti Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

### Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

#### Confronto % Studenti che hanno usufruito del servizio

● % usufruito 2017 ● % usufruito 2018 ● % usufruito 2019

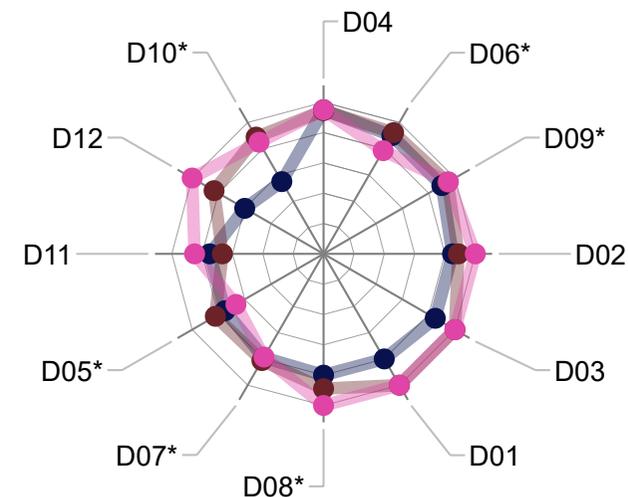


codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	100%	100%	100%
D02	organizzazione complessiva	100%	100%	100%
D03	orario lezioni	100%	100%	100%
D04	aule didattiche	100%	100%	100%
D05*	aule e spazi studio	100%	94%	90%
D06*	biblioteche	50%	72%	70%
D07*	laboratori	95%	89%	70%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D08*	attrezzature per la didattica	100%	100%	95%
D09*	piattaforme online	100%	100%	100%
D10*	rete wireless	100%	100%	100%
D11	segreteria studenti	100%	100%	100%
D12	soddisfazione complessiva	100%	100%	100%

#### Confronto % Risposte positive

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positiva 2019



codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01	carico di studio	80%	100%	100%
D02	organizzazione complessiva	85%	89%	100%
D03	orario lezioni	85%	100%	100%
D04	aule didattiche	95%	94%	95%
D05*	aule e spazi studio	75%	82%	67%
D06*	biblioteche	90%	92%	79%
D07*	laboratori	79%	81%	79%

codice	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D08*	attrezzature per la didattica	80%	89%	100%
D09*	piattaforme online	90%	94%	95%
D10*	rete wireless	55%	89%	85%
D11	segreteria studenti	75%	67%	85%
D12	soddisfazione complessiva	60%	83%	100%

Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente rispetto all'anno precedente

\* = Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione "Non ho usufruito del servizio"

## Legenda domande Questionario di valutazione “Corso di Studio - Aule - Attrezzature - Servizi di supporto” Scheda 2 e 4 – Parte A

Codice domanda	Domanda abbreviata	Domanda del questionario
<b>D01</b>	carico di studio	Il carico di studio degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultato accettabile?
<b>D02</b>	organizzazione complessiva	L'organizzazione complessiva (orario, esami, intermedi e finali) degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è risultata accettabile?
<b>D03</b>	orario lezioni	L'orario delle lezioni degli insegnamenti previsti nel periodo di riferimento è stato congegnato in modo tale da consentire una frequenza e una attività di studio individuale adeguate?
<b>D04</b>	aule didattiche	Le aule in cui si sono svolte le lezioni sono risultate adeguate (si vede, si sente, si trova posto)?
<b>D05*</b>	aule e spazi studio	Sono risultate adeguate le aule e spazi studio? (dotazione di prese elettriche, tavoli, climatizzazione)
<b>D06*</b>	biblioteche	Sono risultate adeguate le biblioteche?
<b>D07*</b>	laboratori	Sono risultati adeguati i laboratori?
<b>D08*</b>	attrezzature per la didattica	Sono risultate adeguate le attrezzature per la didattica? (proiettore, lavagna/schermo, computer)
<b>D09*</b>	piattaforme online	Sono risultate adeguate le piattaforme online? (esse3web, sito UNIVPM, helpdesk, Moodle o piattaforme di e-learning)
<b>D10*</b>	rete wireless	E' risultata adeguata la rete wireless?
<b>D11</b>	segreteria studenti	Il servizio svolto dalla segreteria studenti è stato soddisfacente?
<b>D12</b>	soddisfazione complessiva	Si ritiene complessivamente soddisfatto/a degli insegnamenti?

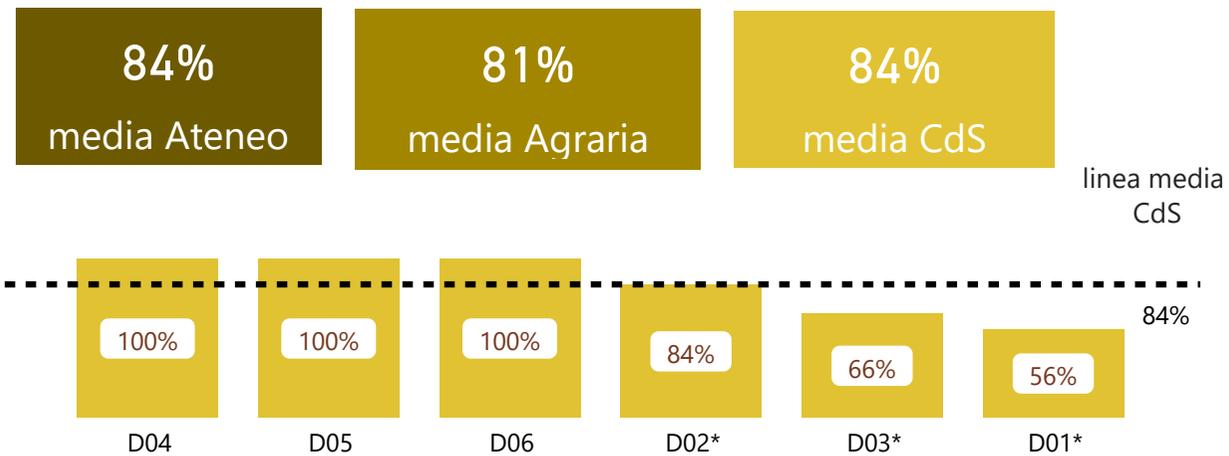
**\*= Domande per le quali è presente nel questionario l'opzione “Non ho usufruito del servizio”**

# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

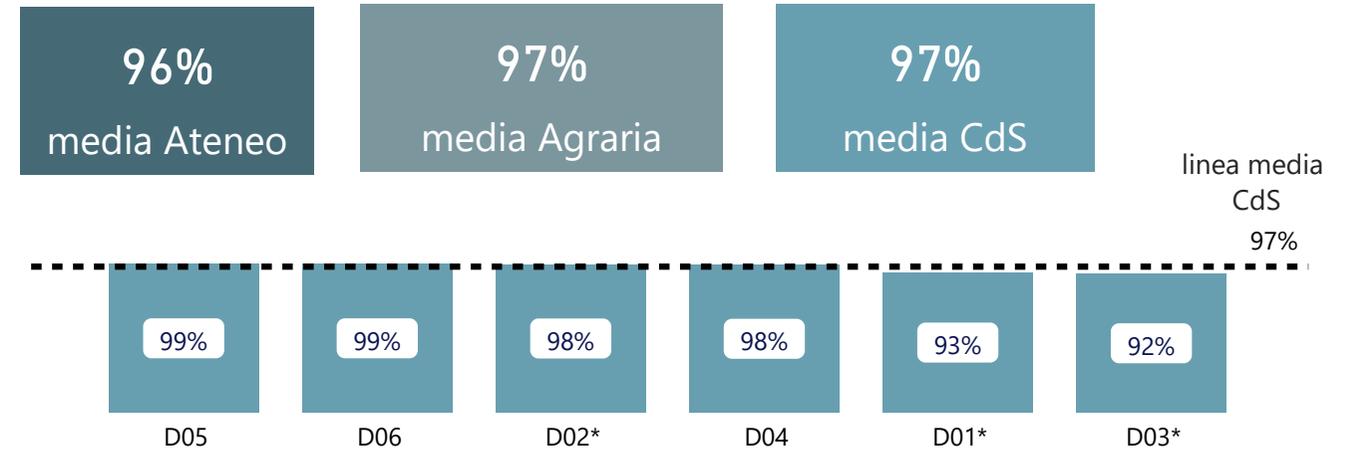
## Studenti Frequentanti - a.a. 2019/20

### Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

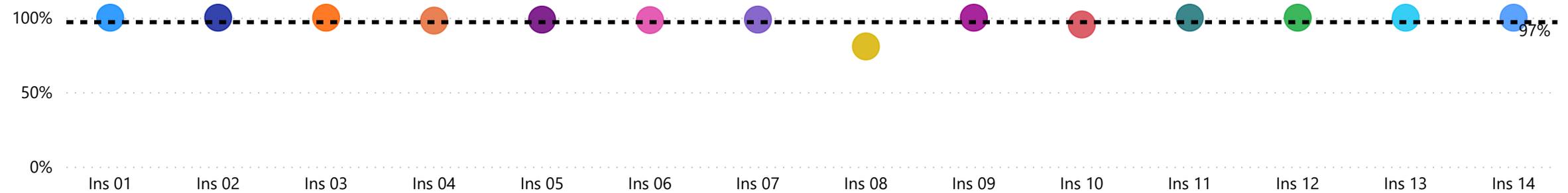
% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova



% Risposte positive sul tot di chi ha valutato la prova ("Decisamente Si", "Più si che no") per insegnamento



\* = Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"

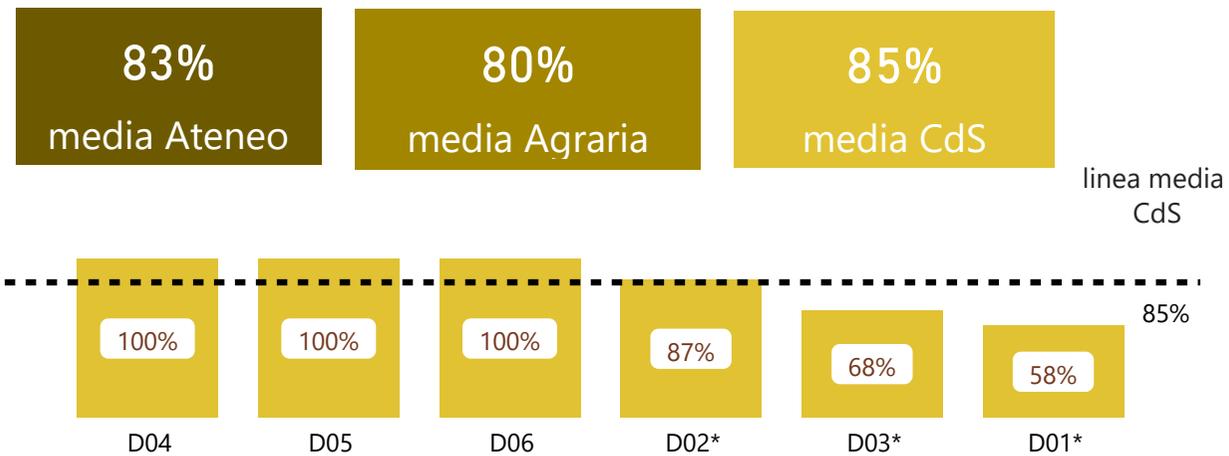
# = Insegnamento per il quale è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 5, non statisticamente significativo

# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

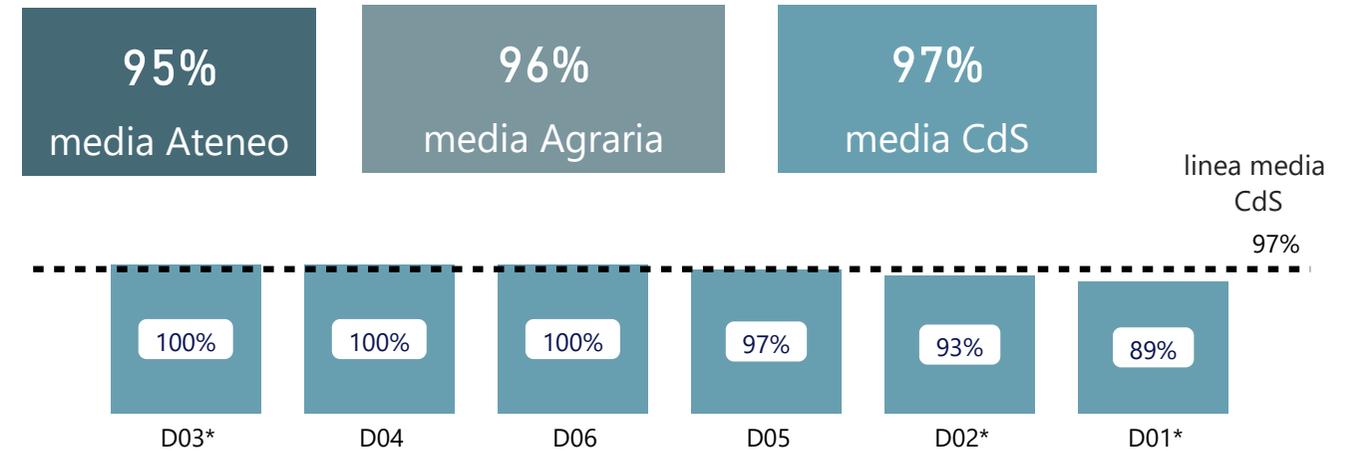
## Studenti Non Frequentanti - a.a. 2019/20

Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

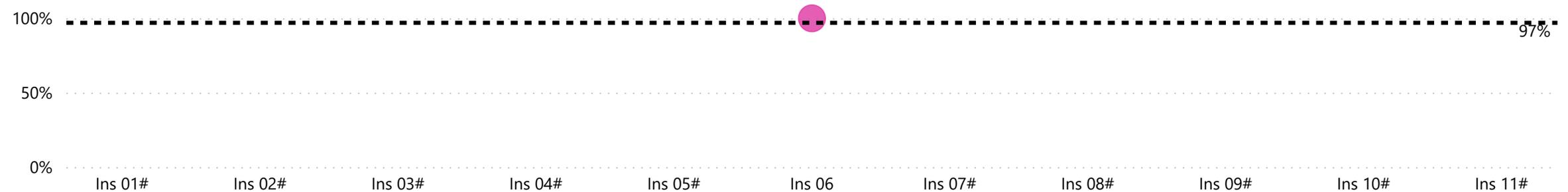
% studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati



% Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova



% Risposte positive sul tot di chi ha valutato la prova ("Decisamente Si", "Più si che no") per insegnamento



\* = Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"

# = Insegnamento per il quale è stato raccolto un numero di questionari inferiore a 5, non statisticamente significativo

# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 2 – Parte B

## Studenti Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

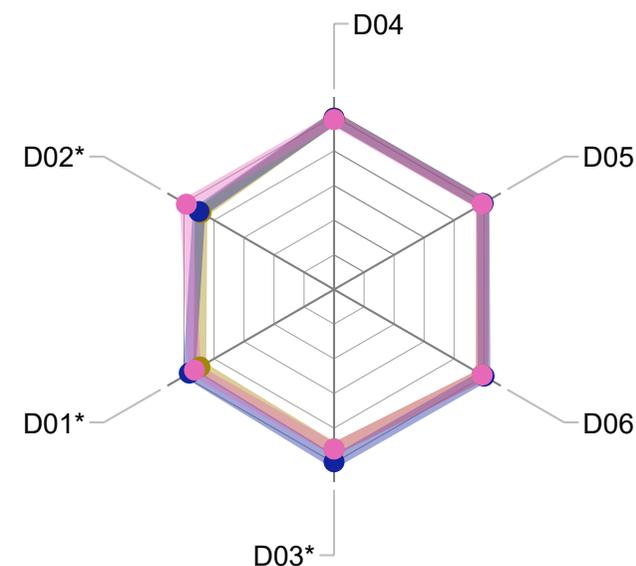
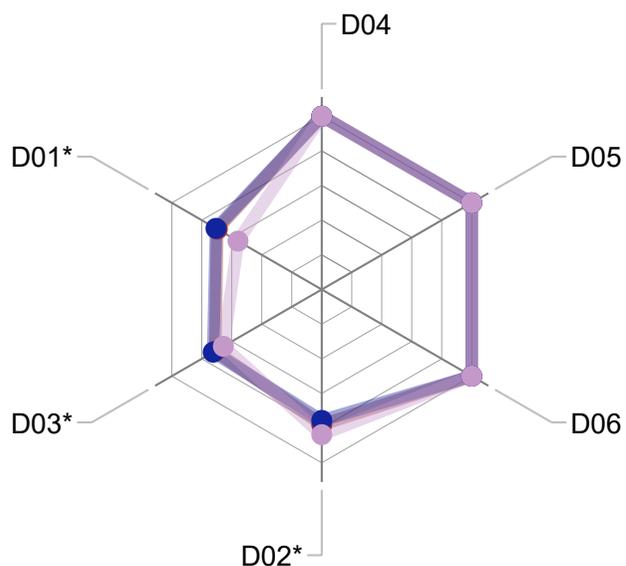
### Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

Confronto % studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati

Confronto % Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova

● % utilizzo 2017 ● % utilizzo 2018 ● % utilizzo 2019

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positive 2019



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01*	tempo	70%	71%	56%
D02*	prova orale	78%	76%	84%
D03*	prova scritta	71%	72%	66%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	100%	100%
D05	domande	100%	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%	100%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D02*	prova orale	89%	90%	98%
D03*	prova scritta	92%	99%	92%
D01*	tempo	89%	97%	93%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	99%	99%	98%
D05	domande	99%	99%	99%
D06	criteri di valutazione	99%	100%	99%

\*= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"

  Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente nel biennio

  dati non disponibili, istituzione CdS a.a. 2018/19

# QUESTIONARIO DI VALUTAZIONE CORSI DI INSEGNAMENTO Scheda 4 – Parte B

## Studenti Non Frequentanti - Confronto risultati a.a. 2019/20 VS a.a. 2018/19 e a.a. 2017/18

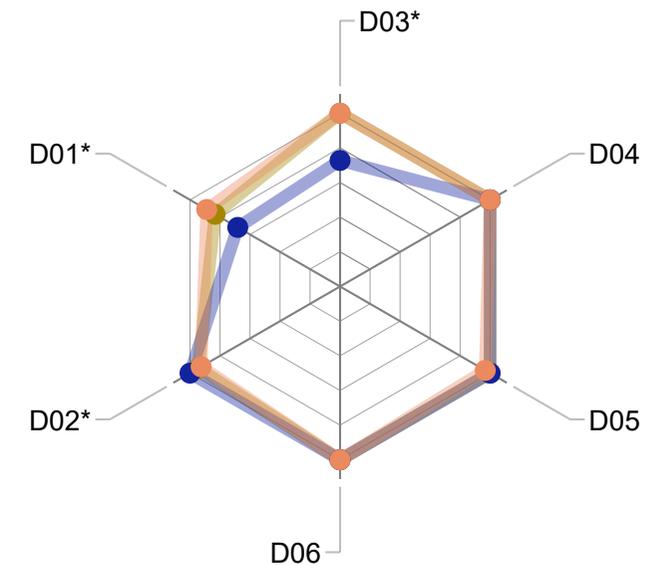
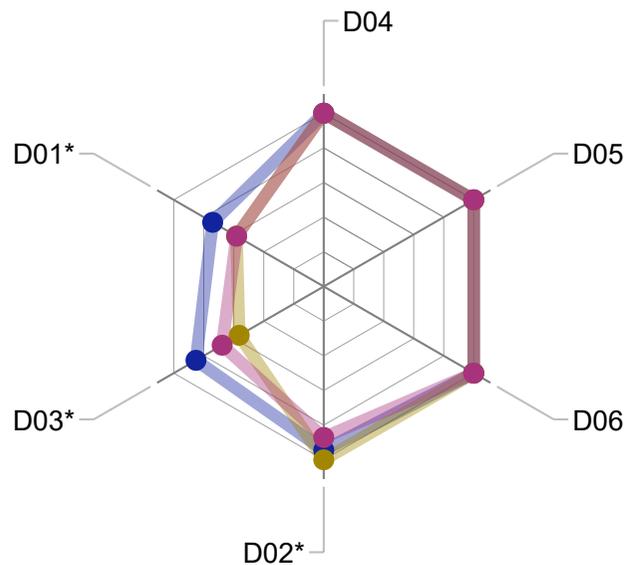
### Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management

Confronto % studenti che hanno valutato la prova sul tot dei compilati

Confronto % Risposte positive ("Decisamente Si", "Più si che no") sul tot di chi ha valutato la prova

● % utilizzo 2017 ● % utilizzo 2018 ● % utilizzo 2019

● % positiva 2017 ● % positiva 2018 ● % positive 2019



codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D01*	tempo	74%	58%	58%
D02*	prova orale	94%	100%	87%
D03*	prova scritta	85%	56%	68%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	100%	100%
D05	domande	100%	100%	100%
D06	criteri di valutazione	100%	100%	100%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D02*	prova orale	94%	100%	93%
D03*	prova scritta	100%	73%	100%
D01*	tempo	83%	68%	89%

codice domanda	domanda abbreviata	2017	2018	2019
D04	modalità di valutazione	100%	100%	100%
D05	domande	100%	100%	97%
D06	criteri di valutazione	100%	100%	100%

\*= Domanda per la quale è prevista nel questionario l'opzione "Prova non eseguita"

  Il valore in tabella evidenziato in rosso indica un trend decrescente nel biennio

  dati non disponibili, istituzione CdS a.a. 2018/19

## Legenda domande Questionario di valutazione della didattica Scheda 2 e 4 – Parte B

<b>Codice domanda</b>	<b>Domanda abbreviata</b>	<b>Domanda del questionario</b>
<b>D01*</b>	Tempo	Il tempo messo a disposizione per la prova scritta (se prevista) è stato sufficiente per espletare il compito?
<b>D02*</b>	Prova orale	La prova orale d'esame (se prevista) si è svolta in pubblico?
<b>D03*</b>	Prova scritta	I risultati della prova scritta (se prevista) sono stati forniti nei tempi dichiarati in sede d'esame?
<b>D04</b>	Modalità di valutazione	Le modalità di valutazione dell'apprendimento applicate dal docente in sede d'esame sono state coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.
<b>D05</b>	Domande	Le domande della prova d'esame sono state attinenti al programma ed ai prerequisiti espressi nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.
<b>D06</b>	Criteri di valutazione	I criteri di valutazione dell'apprendimento applicati dal docente in sede d'esame sono stati coerenti con quanto dichiarato nella guida agli insegnamenti? Se NO, specificare perché.

**\*= Domanda per la quale è presente nel questionario l'opzione "prova non eseguita"**